

新たに飲食店営業を始める方へ

－ 申請手順 －

事前準備

- 事前相談の際は、施設の平面図（レイアウト図）等をお持ちください。
- 申請書類等（下表）を準備してください。
 - ・施設ごとに**食品衛生責任者**を選任する必要があります。
 - ・水道水以外の水を使用する場合は、**水質検査**してください。

許可申請

- 次の書類等を提出してください。

申請書類等

1. 営業許可申請書
2. 施設の構造及び設備を示す図面
3. 食品衛生責任者の資格証明書類（免許証・講習受講証等；提示）
4. 水質検査成績書（水道水以外を使用する場合）
5. 奈良県収入証紙（新規申請の手数料：額面17,600円）

- 施設検査日を予約してください。

施設検査

- 営業開始前に保健所の監視員が施設を検査します。
（施設基準に適合していない場合は営業できません。）

許可証交付

- 施設検査の合格後、保健所の監視員が「営業許可証」の交付日をお伝えします。後日、保健所でお受け取りください。

営業開始

- 営業許可証は施設内の見やすい場所に掲示してください。
- 施設の規模等に応じて「HACCPに基づく衛生管理」又は「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を実施してください。
- 変更、廃業等の際は、その旨を届け出てください。

食品衛生責任者の要件

1. 調理師、製菓衛生師、栄養士、食鳥処理衛生管理者等の資格を有する方
2. 知事が指定する**食品衛生責任者講習会**を受講した方
→**食品衛生責任者講習会**：奈良県食品衛生協会が開催（オンライン講習あり）
3. 他府県市で食品衛生責任者講習会を受講した方
4. 食品衛生管理者又は食品衛生監視員の資格要件を満たす方

※食品衛生責任者は原則として他施設との兼任はできません。

水道水以外の水を使用する場合の水質検査

◆**検査項目**：26項目（「食品、添加物等の規格基準」に規定する食品製造用水の規格）

- ①一般細菌 ②大腸菌群 ③カドミウム ④水銀 ⑤鉛 ⑥ヒ素 ⑦六価クロム
- ⑧シアン（シアンイオン及び塩化シアン） ⑨硝酸性窒素及び亜硝酸性窒素
- ⑩フッ素 ⑪有機リン ⑫亜鉛 ⑬鉄 ⑭銅 ⑮マンガン ⑯塩素イオン
- ⑰カルシウム・マグネシウム等（硬度） ⑱蒸発残留物 ⑲陰イオン界面活性剤
- ⑳フェノール類 ㉑有機物等（過マンガン酸カリウム消費量） ㉒pH値 ㉓味
- ㉔臭気 ㉕色度 ㉖濁度

※井戸水等（水道水以外の水）を使用する場合は、塩素消毒等の必要な措置を講じて水質管理ください。

◆**検査の頻度**：年1回以上（災害で水源汚染されたおそれがある場合は、その都度）

◆**水質検査成績書の保存期間**：1年間

飲食店営業の施設基準

(奈良県食品衛生法施行条例に規定される基準の概要)

施設の構造設備

- 屋外からの汚染を防止**して衛生的に作業できる構造設備・機器配置であり、**十分な広さ**を有すること。
- 間仕切り等により作業区画され、施設設備が適切に配置され、又は気流管理設備が設置されていること。（代替の衛生管理措置が講じられている場合を除く）
- 住居その他食品等を取り扱うことを目的としない室又は場所と**区画**されていること。
- ほこり、廃水及び廃棄物による汚染を防止**できる構造設備及び**ねずみ、昆虫等の侵入を防止**できる設備を有すること。必要に応じてねずみ、昆虫等の駆除設備を有すること。
- 食品等を取り扱う作業場所の真上には、**換気が適切にできる構造又は設備**を有すること。
- 床面・内壁・天井**は、清掃等が容易な材料・構造であること。清掃等に水を使用する施設にあっては、**床面**は不浸透性の材料で作られ、排水が良好であり、**内壁**は不浸透性の材料で腰張りされていること。
- 必要な照度を確保できる**照明設備**を有すること。

給水・排水設備

- 水道水又は飲用に適する水を適切な温度で十分に供給することができる**給水設備**を有すること。
- 水道水以外の水を使用する場合は、必要に応じて消毒装置・浄水装置を備え、水源は外部から汚染されない構造を有すること。
- 貯水槽を使用する場合は、食品衛生上支障のない構造であること。
- 排水設備**は、水洗する区画及び廃水等が流れる区画の床面に設置され、逆流汚染しないよう配管され、かつ、施設外に適切に排出できる十分な機能を有すること。

手洗い・洗浄設備

- 従業者の手指を洗浄消毒する装置を備えた**流水式手洗い設備**を必要な個数有すること。この水栓は、洗浄後の**手指の再汚染が防止できる構造**であること。
- 食品等を洗浄するため、必要に応じて熱湯、蒸気等を供給できる使用目的に応じた大きさ・数の**洗浄設備**を有すること。

機械器具等

- 機械器具等は、適正に洗浄、保守及び点検することができる構造で、作業に応じたものを適切な位置に配置すること。
- 食品又は添加物に直接接触する機械器具等は、耐水性の材料で作られ、洗浄が容易であり、熱湯、蒸気又は殺菌剤で消毒可能なものであること。
- 組立式の機械器具等にあっては、分解・清掃しやすく、必要に応じて洗浄消毒できる構造であること。
- 食品又は添加物を衛生的に取り扱うために必要な機能を有する**冷蔵又は冷凍設備**を必要に応じて有すること。
- 冷蔵、冷凍、殺菌、加熱等を行う設備には、**温度計**を備え、必要に応じて圧力計、流量計その他の**計量器**を備えること。

保管設備等

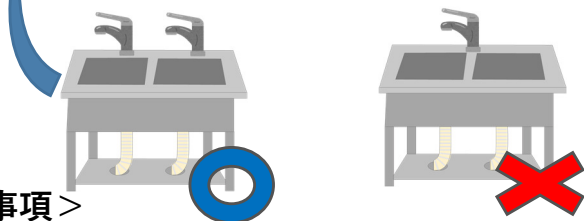
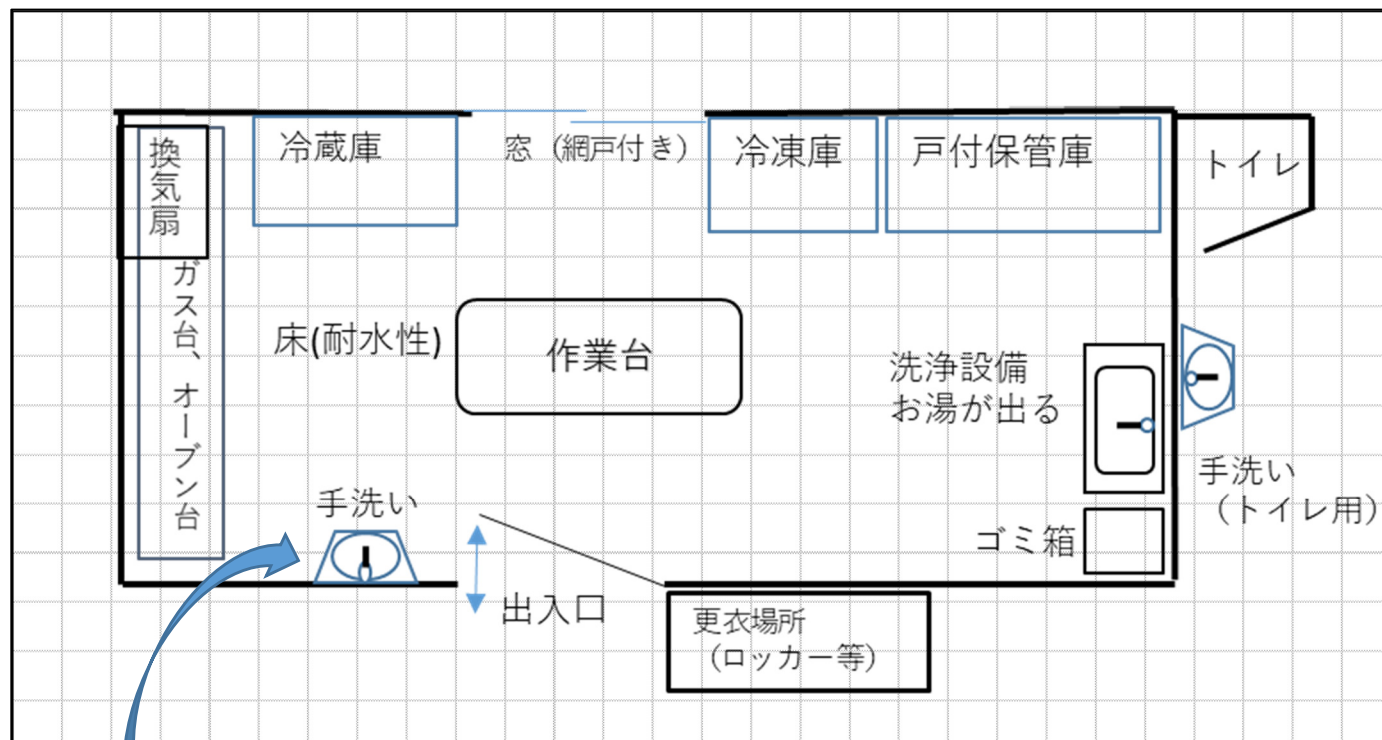
- 原材料**を種類・特性に応じた温度で、汚染の防止可能な状態で保管することができる十分な規模の設備を有すること。
- 洗浄剤、殺菌剤等の薬剤**を食品等と区分して保管する設備を有すること。
- 不浸透性の材料で作られ、十分な容量を備え、清掃がしやすく、汚液・汚臭が漏れない構造の**廃棄物を入れる容器又は廃棄物を保管する設備**を有すること。
- 添加物を使用する施設にあっては、専用の保管設備又は保管場所及び計量器を備えること。
- 食品又は添加物を運搬する場合は、汚染を防止できる専用の容器を備えること。

便所・更衣・清掃

- 作業場に汚染の影響を及ぼさない構造の**便所**とこれに**専用の流水式手洗い設備**を有すること。
- 更衣場所**は、従業者の数に応じた十分な広さがあり、作業場への出入りが容易な位置にあること。
- 清掃等をするための専用の用具を必要数備え、その保管場所・作業内容の掲示設備を有すること。

◆施設図面の記載例※

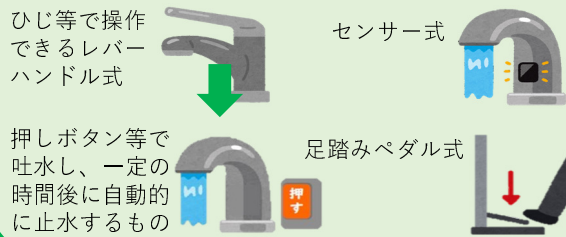
※この例を参考に作図し、営業許可申請書に添付してください。



<注意事項>

- ・ 2槽流し台を手洗い槽と洗浄槽に使い分ける場合は、それぞれに水栓（蛇口）が必要です。1つの首振り水栓を共用することはできません。
- ・ 手洗い水栓は、手指の再汚染が防止できる構造としてください。

手指の再汚染が防止できる構造（例）



<必ず図示するもの>

- 調理場（厨房）の区画
- 換気設備（換気扇, 網戸窓等）
- 手洗い設備
- 洗浄設備（流し台等）
- 冷蔵又は冷凍設備
- 更衣場所（ロッカー等）
- 廃棄物の容器/保管設備（有蓋ゴミ箱等）
- 従業員用便所・便所専用手洗い設備
- 調理に用いる主な機器（ガス台等）

<必要に応じて図示するもの>

- 床面・内壁の材質
- 作業台
- 排水設備（排水溝, グリストラップ等）
- 給湯設備
- 清掃用具保管場所
- 客席等（調理場周辺の配置）

<お問い合わせ先>

奈良県の保健所	所在地	電話番号
郡山保健所	大和郡山市満願寺町60-1 郡山総合庁舎内	0743-51-0192
中和保健所	橿原市常盤町605-5 橿原総合庁舎内	0744-48-3031/3032
吉野保健所	吉野郡下市町新住15-3	0747-64-8131
吉野保健所五條出張所	五條市岡口1-3-1 五條総合庁舎内	0747-22-3051

奈良市内の営業については、奈良市保健所（電話 0742-93-8395）にお問い合わせください。